

## Sanctuaire Anashini-imasu-hyōzu-jinja 穴師坐兵主神社

Si, en partant de la route Yamanobe, vous montez une pente douce vers l'est pendant 300 mètres, vous atteindrez ce sanctuaire en pleine nature. Un magnifique shaden (bâtiment principal d'un sanctuaire) est installé contre le flanc de la montagne. Le calme enveloppe les environs. Si vous priez seul, en silence, vous aurez l'impression qu'un esprit s'apprête à apparaître.



## Les origines du sumo Sanctuaire Sumō-jinja 相撲神社

Sur la route du sanctuaire Anashini-imasu-hyōzu-jinja, vous trouverez le sanctuaire Sumō-jinja. Il y a environ 2000 ans, Nomi no Sukune et Taima no Kehaya ont fait un combat de sumo devant l'Empereur Suinin. On dit que cet événement marqua la naissance du sumo, aujourd'hui sport national du Japon. Néanmoins, à cette époque, il se pratiquait avec les pieds. Nomi no Sukune mit un coup dans la hanche de Taima no Kehaya et lui ôta la vie, devenant ainsi le fondateur du sumo.





## Jūichimenkanzeon-bosatsu-rītsuzō

### 十一面観世音菩薩立像

Fabriqué en 1538 Bien culturel important

Haut de 10 mètres et 18 centimètres, c'est l'un des plus grands Bodhisattva Ekadasa-mukha en bois du Japon. Il a trois expressions de compassion, trois expressions de colère, trois expressions d'admiration, une expression d'illumination et un sourire, ce qui fait un total de onze visages. Lors de certaines occasions, vous pouvez entrer dans le temple jusqu'aux pieds de Bouddha. Les croyants s'agenouillent devant lui, et prient en touchant ses pieds. Si les pieds ont une couleur différente du reste de la statue, c'est parce que les gens ont prié de cette manière pendant des centaines d'années.

## La cérémonie du matin 朝の勤行

Une cérémonie commémorative qui existe depuis plus de 1000 ans. Elle a lieu chaque matin dans le hondō. Assister à cette cérémonie sous le ciel pur du petit matin, au son de la récitation des sutra (mise par écrit des enseignements de Bouddha), offre une sensation unique enveloppée d'une aura sacrée. Les voyageurs ayant tenté l'expérience s'accordent à la décrire comme « merveilleuse ». Nous vous recommandons d'essayer si vous allez au temple Hase-dera.



**i** D'avril à septembre, la cérémonie commence à 6H30. D'octobre à mars, elle commence à 7H00. Ouverture de la réception du hondō 30 minutes plus tôt. Comme c'est une cérémonie sacrée, veuillez prêter attention aux vêtements que vous portez. Il vaut mieux éviter les jupes courtes ou les shorts, par exemple. Si vous souhaitez assister à la cérémonie, nous vous recommandons de dormir dans un hôtel près du temple Hase-dera.



## Ville autour du temple 門前町

C'est une ville conçue pour les visiteurs du temple. Des échoppes de nourriture, de souvenirs, ou des auberges sont alignées à la façon des rues d'autrefois. Vous pourrez notamment goûter aux spécialités régionales : les kusa mochi et les sōmen. En ce qui concerne l'hébergement, on trouve aussi bien des ryokan traditionnels que des guest houses ; l'ancien et le moderne sont mélangés. Si vous souhaitez assister au service du matin, vous pouvez dormir ici.

Horaires d'ouverture	D'avril à septembre : 8H30 - 17H00    D'octobre à mars : 9H00 - 16H30	
Tarif	Adultes, collégiens et lycéens 500 ¥    Écoliers, personnes handicapées 250 ¥	
Accès	21 minutes depuis la station Sakurai, 210 ¥ 	
Durée de la visite	de 2 à 4 heures	
Adresse	731-1 Hase, Sakurai-shi, Nara-ken	Téléphone   0744-47-7001

# Les origines des Sōmen

## — Le berceau des nouilles Sōmen —

### Les sōmen, un plat frais et délicat

Les soba, les udon et les rāmen sont des nouilles japonaises bien connues des étrangers, mais rares sont ceux qui connaissent les sōmen. Les sōmen sont des nouilles blanches fabriquées à partir de farine de blé. Elles ressemblent à des pâtes, mais sont très fines, avec un diamètre de moins de 1,3 mm. En règle générale, on les déguste froides, en les trempant dans de l'eau glacée. Leur intérêt ne provient pas de leur goût, par ailleurs inexistant, mais du plaisir de les tremper dans une sauce et de les sentir passer dans sa gorge. On peut également les déguster dans un bouillon chaud, comme les udon, dans quel cas on appelle cela des « nyūmen ». Qu'on les mange chaudes ou froides, elles sont délicieuses. En dehors de Miwa, il est difficile d'en manger, alors essayez au moins une fois !



### Le berceau des sōmen - Miwa

On raconte que les sōmen ont été créées pour la première fois il y a plus de 1200 ans, en pleine période de famine, par le clan des prêtres d'Ōmiwa, descendants des dieux du sanctuaire. La fabrication de sōmen s'est ensuite transmise au peuple. Aujourd'hui encore, on fabrique ces nouilles à la manière d'autrefois, et le séchage des sōmen est une scène caractéristique de l'hiver.

Plus elles sont fines, plus elles demandent une technique précise, si bien que les nouilles fines sont considérées comme étant plus haut de gamme. De même, plus on leur laisse de temps pour arriver à maturation, plus leur chair est goûteuse, ce qui les rend encore meilleures.

### Méthode de fabrication

1



Bien mélanger la farine avec de l'eau et du sel, et pétrir le mélange.

2



Étirer la pâte en longueur, en forme de gros boudin.

3



Tout en ajoutant de l'huile, continuer à étirer la pâte en longueur.

4



Étendre les nouilles entre deux tiges.

5



Suspendre les deux tiges en hauteur.

6



Étirer les nouilles jusqu'à ce qu'elles fassent 2 mètres de long, en faisant attention à ce qu'elles ne s'emmêlent pas.

7



Les faire sécher au soleil.

8



Couper les nouilles et ajuster la longueur.

9



Les mettre dans une boîte en bois.